

Kyllingekarbonade med symfoni af rodfrugter og dip

4 personer

Ingredienser

Karbonader

500g hakket Danpo kyllingekød

Rasp

Salt, peber

Fedtstof til stegning

Rodfrugtesymfoni

400g gulerod

400g persillerod

400g pastinak

100g løg

1 hvidløg, hakket

200g rosiner

1-2 kviste rosmarin

Vindrukerneolie til stegning

Salt og peber

Dip

200g cheasy fraiche 9%

35g purløg, finthakket

1 hvidløg, finthakket

35g kørvel, finthakket

Salt, peber

Tilbehør

Brød

Tilberedning

Del kødet i 10 portioner og form til karbonader. Karbonaderne vendes i krydret rasp. Brun fedtstof på panden, steg karbonaderne ved kraftig varme. Dæmp varmen og steg ca. 4-5 min. på hver side.

Skræl og skær alle grøntsager i små tern. Rist rodfrugter på en pande i vindrukerneolie sammen med hakket hvidløg og rosmarinkviste til de tager farve og er møre.

Vend rosinerne i, så de lige når at blive varme, smag til med salt og peber.

Rør cheasy fraiche sammen med purløg, hvidløg



og kørvel. Smag til med salt og peber.

Serveres med groft brød.